Thinking of you
Electrolux

EKK6450AO

EN COOKER	USER MANUAL	2
DE HERD	BENUTZERINFORMATION	32

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS 3
2. PRODUCT DESCRIPTION 6
3. BEFORE FIRST USE 7
4. HOB - DAILY USE 8
5. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS 9
6. HOB - CARE AND CLEANING 9
7. OVEN - DAILY USE 10
8. OVEN - CLOCK FUNCTIONS 11
9. OVEN - USING THE ACCESSORIES 12
10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS 12
11. OVEN - CARE AND CLEANING 23
12. WHAT TO DO IF... 26
13. INSTALLATION 27
14. ENVIRONMENT CONCERNS 31

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: BE LU
Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your own safety and the safety of your property
- For the protection of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

1.1 Children and vulnerable people safety

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child lock or Key lock function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

1.2 General safety

- Do not change the specifications or modify this product. There is risk of injury and damage to the appliance.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.

1.3 Installation

- The adjustment conditions for this appliance are described on the label (or data plate).
- Only an approved technician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation (if applicable).
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Do not put the appliance on a base.

1.4 Electrical connection

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- You must have the correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug (if applicable).
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.

1.5 Gas connection

- Only an approved gas installer can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that airflow around the appliance is good. A defective air supply can cause lack of oxygen.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that ventilation in the kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you operate the appliance intensively for a long time .

1.6 Use

- Only use the appliance for domestic cooking tasks. Do not use the appliance for commercial and industrial use. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Always monitor the appliance during operation.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is a risk of burns.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- The cooking surface of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepans lids, on the surface, as they can become hot.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care to avoid touching the heating elements. Young children must be kept away unless continuously supervised.
- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic

or aluminium) in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware
- Do not let cookware boil dry. This can cause damage to the cookware and hob surface.
- If an object or cookware falls on the hob surface, the surface can be damaged.
- Do not put hot cookware near to the control panel because the heat can cause a damage to the appliance.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the appliance enamel.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the hob surface if you move them on the surface.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  – do not put hot water directly into the appliance;
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not put flammable materials in the compartment below the oven. Keep there only heat-resistant accessories (if applicable).
- Do not cover oven steam outlets. They are at the rear side of the top surface (if applicable).
- Do not put anything on the hob that is liable to melt.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter to prevent accidental tilting or spilling. There is a risk of burns.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

1.7 Lid

- Do not change the specification of the lid.
- Clean the lid regularly.
- Do not open the lid, when there are spills on the surface.
- Do not close the lid until the hob and oven are completely cold.
- Glass lids can shatter, when heated (if applicable).

1.8 Care and cleaning

- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns. There is a risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Do not spray anything on the heating elements and the thermostat sensor (if applicable).
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock. Cool down the appliance. There is a risk of burns.

1.9 Service centre

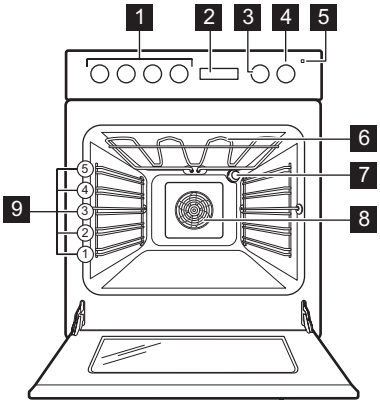
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

1.10 Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage:
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is a risk of suffocation.

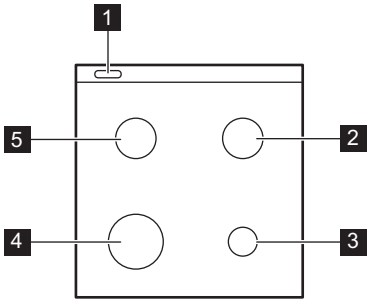
2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 General overview



1 Knobs for the hob
2 Electronic programmer
3 Knob for the oven functions
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Heating element
7 Oven lamp
8 Fan and heating element
9 Shelf positions

2.2 Cooking surface layout



1 Steam outlet
2 Semi-rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Rapid burner
5 Semi-rapid burner

2.3 Accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as a pan to collect fat.
- **Storage drawer**
  Below the oven cavity is the storage drawer.

3. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

3.1 Initial Cleaning

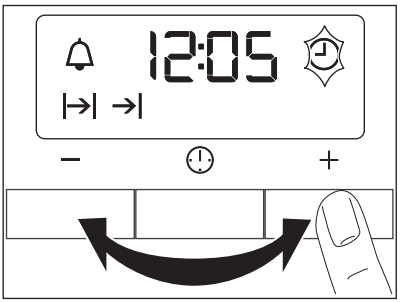
- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

3.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time, press ⏲ again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

3.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

4. HOB - DAILY USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

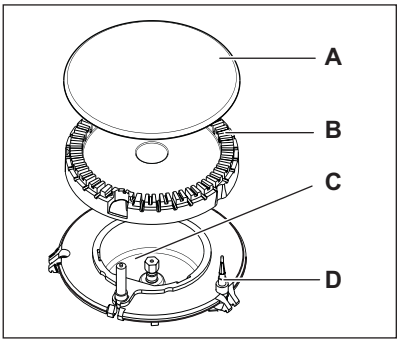
4.1 Lighting the burners

WARNING!
Be very careful when you use open fire in a kitchen environment. The manufacturer declines all responsibility in case of misuse of the flame.

Always light the burner before you put cookware on it.

1. Push the knob fully down and turn it to the maximum position . When you push the knob, the spark generator activates automatically.
2. Keep the control knob pushed for approximately 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in the correct positions.



A) Burner cap
B) Burner crown
C) Ignition candle
D) Thermocouple

WARNING!
If the burner does not light after 10 seconds, release the knob and turn it to the off position. Wait for 1 minute before you try to light the burner again.

You can light the burner without electrical devices (e.g. when there is no electricity in the kitchen). To do so, put the flame near the burner, push the knob down for 10 seconds and turn it to the maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position. Wait for 1 minute before you try to light the burner again.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after the installation or a power cut. It is normal.

4.2 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol **0** .

WARNING!
Always turn the flame down or turn the burner off before you remove the pans from the burner.

5. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

5.1 Energy savings

- If possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

WARNING!
Use pots and pans with bottom dimensions applicable to the dimension of burner.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	160 - 240 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 160 mm

Use cookware with the bottom as thick and flat as possible.

6. HOB - CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

WARNING!
For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

WARNING!
Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids. They can cause damage to the appliance.

Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

7. OVEN - DAILY USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

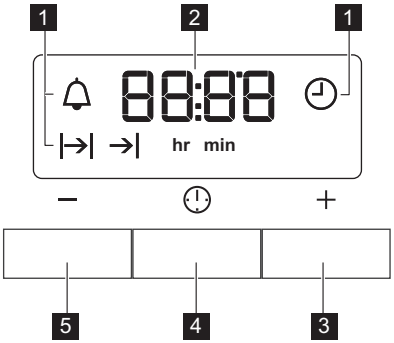
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

7.3 Oven Functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Defrost	To thaw frozen food.
	Oven Lamp	To activate the oven lamp without a cooking function.

8. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

8.1 Electronic programmer



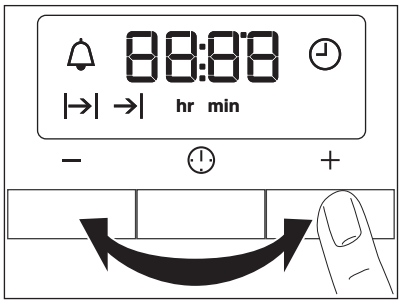
1 Function indicators
2 Time display
3 Button **+**
4 Selection button
5 Button **-**

Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration and End at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration, then End.

8.2 Setting the clock functions

1. For Duration \|→\| and End →\| , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .
2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



3. Press **+** or **-** to set the necessary clock function.

   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

With the Duration \|→\| and End →\| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

8.3 Cancelling the clock functions

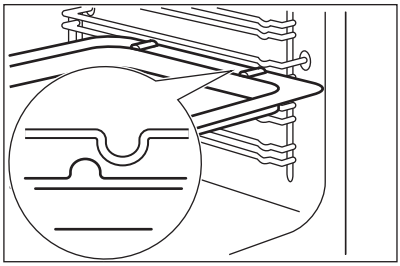
1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

   The clock function goes out after some seconds.

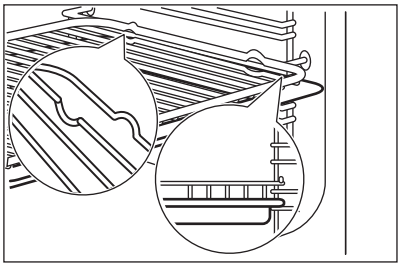
9. OVEN - USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

9.1 Installing the oven accessories



The deep pan and the oven shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.



Installing the oven shelf and the deep pan together
Put the oven shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

CAUTION!
Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

10.1 Baking

General instructions

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.
- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.

How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.

- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

10.2 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is not browned enough underneath.	Wrong shelf position.	Place the cake lower.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The oven temperature is too high.	The next time you bake set a slightly lower oven temperature.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The baking time is too short.	Set a longer baking time. **Baking times cannot be reduced by setting higher temperatures.**
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Pay attention to mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a higher oven temperature.
The cake is too dry.	The baking time is too long.	The next time you bake set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
The cake browns unevenly.	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a slightly higher oven temperature.

10.3 True Fan Cooking

Baking on one oven level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	150 - 160	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 **1)**	25 - 40

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Flan base - short pastry	2	170-180 1)	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	2 - 3	160	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Cake with crumble topping (dry)	3	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) 1)	3	150	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	160 - 170	40 - 80

1) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits made with sponge mixture	3	150 - 160	15 - 20
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macaroons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits made with yeast dough	3	150 - 160	20 - 40
Puff pastries	3	170 - 180 1)	20 - 30
Rolls	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20per tray)	3	150 1)	20 - 35

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Baguettes topped with melted cheese	1	160 - 170 **1)**	15 - 30
Stuffed vegetables	1	160 - 170	30- 60

1) Pre-heat the oven

Multileveled Baking

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Cream puffs/ Eclairs	2/4	160 - 180 **1)**	25 - 45
Dry streusel cake	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Pre-heat the oven

Biscuits/small cakes/pastries/rolls

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Short pastry biscuits	2/4	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140	25 - 45
Biscuits made with sponge mixture	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits made with egg white, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macaroons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits made with yeast dough	2/4	160 - 170	30 - 60
Puff pastries	2/4	170 - 180 **1)**	30 - 50
Rolls	2/4	180 **1)**	25- 40
Small cakes (20per tray)	2/4	150 **1)**	20 - 40

1) Pre-heat the oven

10.4 Conventional Baking on one level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	160 - 180	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Flan base - short pastry	2	190 - 210 1)	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	1 - 2	180	60 - 90
Savoury flan (e. g, quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Cheesecake	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Plaited bread/ bread crown	2	170 - 190	40 - 50
Christmas stollen	2	160 - 180 1)	50 - 70
Bread (rye bread): 1. First part of baking process. 2. Second part of baking process.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Cream puffs/ eclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Swiss roll	3	180 - 200 1)	10 - 20
Cake with crumble topping (dry)	3	160 - 180	20 - 40
Buttered almond cake/sugar cakes	3	190 - 210 1)	20 - 30

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) 2)	3	170	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	170 - 190	40 - 60
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark,cream,custard)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (with a lot of topping) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (thin crust)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Unleavened bread	1	230 - 250	10 - 15
Tarts (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Pre-heat the oven
2) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits made with sponge dough	3	170 - 190	20 - 30
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macaroons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits made with yeast dough	3	170 - 190	20 - 40
Puff pastries	3	190 - 210 1)	20 - 30
Rolls	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20per tray)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Pasta bake	1	180 - 200	45 - 60

Dish	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Vegetables au gratin	1	180 - 200 **1)**	15 - 30
Baguettes topped with melted cheese	1	200 - 220 **1)**	15 - 30
Sweet bakes	1	180 - 200	40 - 60
Fish bakes	1	180 - 200	40 - 60
Stuffed vegetables	1	180 - 200	40 - 60

1) Pre-heat the oven

10.5 Pizza Setting

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time Min.
Pizza (thin crust) **1)**	1 - 2	200 - 230 **2)**	10 - 20
Pizza (with a lot of topping) **1)**	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarts	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinach flan	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (Savoury flan)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Swiss Flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Cheesecake	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Apple cake, covered	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Vegetable pie	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Unleavened bread	2 - 3	230 - 250 **2)**	10 - 20
Puff pastry flan	2 - 3	160 - 180 **2)**	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 **2)**	12 - 20
Piroggen (Russian version of calzone)	2 - 3	180 - 200 **2)**	15 - 25

1) Use deep pan

2) Pre-heat the oven

10.6 Roasting

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
- Large roasting joints can be roasted directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.

- All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

10.7 Roasting with Conventional Cooking

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Pot roast	1-1.5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	230 - 250[1)]	6 - 8
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	220 - 230	8 - 10
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	200 - 220	10 - 12

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Roast veal[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) use a closed roasting dish

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Leg of lamb, roast lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Saddle of lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Game

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Saddle of hare, leg of hare	up to 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Saddle of venison	1.5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Pre-heat the oven

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Poultry portions	200-250g each	1	220 - 250	20 - 40
Half chicken	400-500g each	1	220 - 250	35 - 50
Chicken, poulard	1-1.5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Turkey	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fish

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Whole fish	1-1.5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 Roasting with Turbo Grilling

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	170 - 180	8 - 10

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Leg of lamb, roast lamb	1-1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1-1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Poultry portions	200-250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Half chicken	400-500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1-1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Grilling

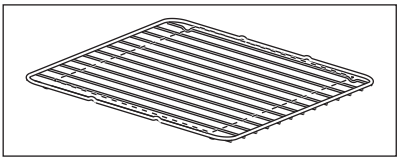
Always grill with the oven door closed

Always use the grilling function with maximum temperature setting

Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish.

The grilling area is set in centre of the shelf



Grilling

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Burgers	4	max [1]	9 - 15	8 - 13
Pork fillet	4	max	10 - 12	6 - 10
Sausages	4	max	10 - 12	6 - 8
Fillet steaks, veal steaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max [1]	1 - 4	1 - 4
Toast with topping	4	max	6 - 8	-

[1] Pre-heat the oven

10.10 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

For best results: deactivate the appliance after half the time required. Open the appliance door and let the appliance cool down. After that finish the drying process.

Vegetables

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Beans	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Plums	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Apple slices	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.11 Defrosting

Remove the food packaging. Put the food on a plate.

Do not cover it with a bowl or a plate. This can extend the defrost time.
Use the first oven shelf position. The one on the bottom.

Dish	Defrosting time in min.	Further defrosting time in min.	Comment
Chicken, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate Turn halfway through
Meat, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through
Meat, 500 g	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through
Trout, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Cream, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places
Gateau, 1400 g	60	60	-

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

11. OVEN - CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

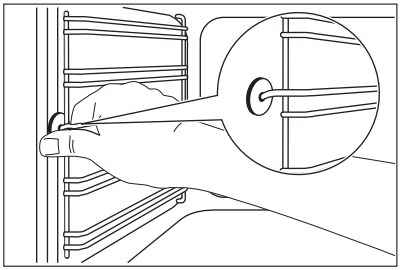
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

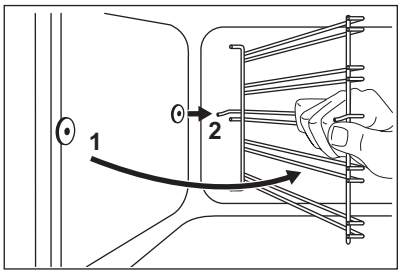
11.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

Valid with telescopic runners:
The retaining pins on the telescopic shelf runners must point to the front!

CAUTION!
Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

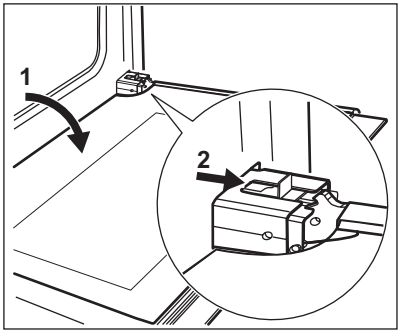
11.2 Cleaning the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.

WARNING!
Make sure that the glass panels are cool before you clean the glass door. There is a risk that the glass could break.

WARNING!
When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this, you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

Removing the door:



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.

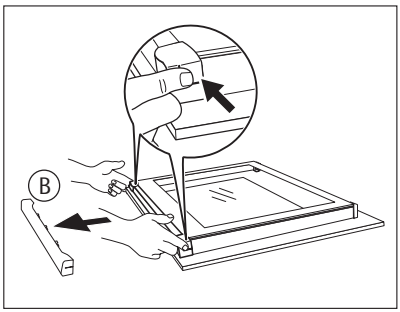
To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

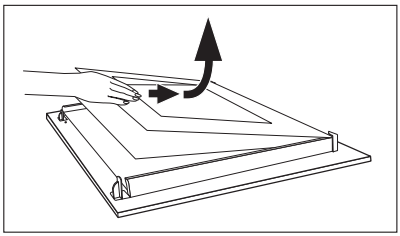
11.3 Oven glass panels

The door glass on your product can be different in type and shape from the examples you see in the diagrams. The number of glasses can also be different.

Removing and cleaning the door glasses



1. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.
4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the above steps in the opposite sequence.

CAUTION!
The removable glass panels have a marking on one side. Make sure that the marking is in the top left corner.

11.4 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.

   Turn the lamp glass cover counter-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with an applicable 300 °C heat-resistant oven lamp.

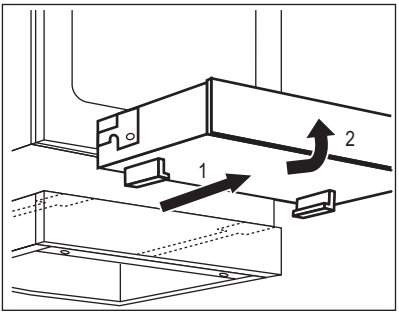
Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

11.5 Removing the drawer

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Lift the drawer at a small angle and remove it from the drawer support rails.

Inserting the drawer

1. Set the drawer on the support rails. Make sure that the catches engage correctly into the rails.
2. Lower the drawer until it is horizontal and push it in.

WARNING!
When the oven is in use, heat can build up in the drawer. Do not keep flammable things in there (e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.).

12. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	There is no electrical supply	Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	There is no electrical supply	Examine the house electrical installation fuse.
There is no spark when lighting the gas	Burner cap and crown are placed uneven	Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	Thermocouple is not heated sufficient	After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	Burner crown is blocked with food residues	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends
The display shows “12.00”	A power cut	Reset the clock

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

13. INSTALLATION

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	74 l

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Semi-rapid	32
Rapid	42

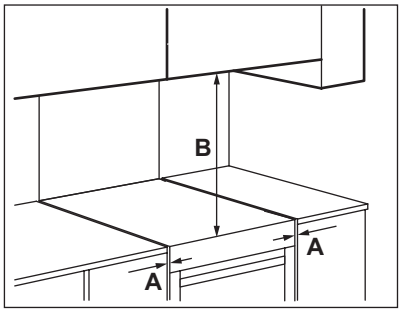
Gas Category	II2E+3+
Gas Supply	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	NORMAL POWER			
		NATURAL GAS G20 (2E+) 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30 (3+) 28-30 mbar	
	kW	inj. 1/100 mm	G20 20 mbar	inj. 1/100 mm	G30 28–30 mbar
			m³/h		g/h
Auxiliary	1.0	70	0.095	50	73
Semi-rapid	1.9 (natural gas) 2.0 (LPG)	96	0.181	71	145
Rapid	3.0 (natural gas) 2.9 (LPG)	121	0.286	88	211

13.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimum distances

Dimension	mm
A	2
B	685

13.2 Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

13.3 Flexible nonmetal pipes connection

If it is possible to easily control the connection in its full area, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.
Installation: use the pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

– it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
– it is no longer than 1500 mm;
– it shows no throttles;
– it is not subject to traction or torsion;
– it does not get in touch with cutting edges or corners;
– it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

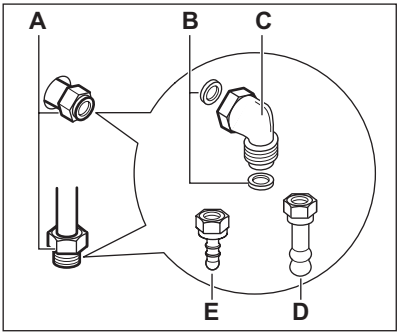
– it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
– the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
– the fastening clamps are not rusted;
– expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

WARNING!
Before gas connection disconnect the mains plug from the mains socket or switch off the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.



A) Gas connection point (only one point is applicable for appliance)
B) Gasket
C) Adjustable connection
D) Natural Gas pipe holder
E) LPG pipe holder

The appliance is set to default gas, to change the setting choose pipe holder from the list. Always use the gasket sealing

13.4 Adjustment to different types of gas

WARNING!
Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.

This appliance is for operation with natural gas.
With the correct injectors, you can also operate it with liquid gas.

WARNING!
Before replacing the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position and disconnect the appliance from the electrical supply. Let the appliance cool off fully. There is a risk of injury.

13.5 Injectors replacement

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use.

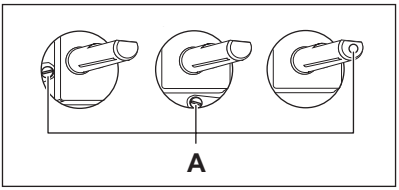
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

13.6 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position (A).

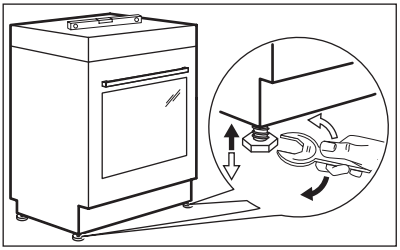


- If you change from natural gas to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.

WARNING!
Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

13.7 Levelling

Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.



13.8 Anti-tilt protection

CAUTION!
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

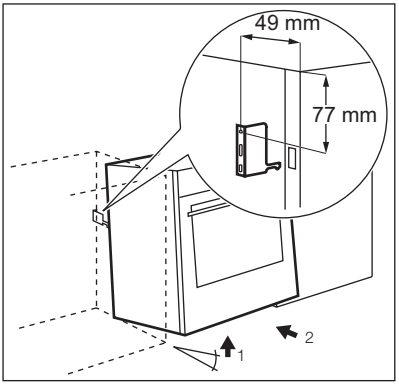
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left and right side on the back of the appliance.

The appliance is delivered with a left-hand bracket. You can buy a right-hand bracket at your local dealer.

Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.



13.9 Electrical installation

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

14. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE 33
2. GERÄTEBESCHREIBUNG 37
3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 37
4. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH 38
5. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 39
6. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE 40
7. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH 40
8. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN 42
9. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 43
10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 43
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE 55
12. WAS TUN, WENN 58
13. MONTAGE 59
14. UMWELTTIPPS 63

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: BE LU
Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
- im Interesse der Umwelt
- Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

1.3 Montage

- Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild (oder Kennzeichnungsschild) angegeben.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Sockel.

1.4 Elektrischer Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kunden-

dienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer am Netzstecker (sofern vorhanden).
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

1.5 Gas-Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass um das Gerät eine gute Belüftung vorhanden ist. Unzureichende Belüftung kann zu Sauerstoffmangel führen.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät wird nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen montiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Küche. Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (aktive Abzugshaube).
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum intensiv genutzt wird, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden (z.B. durch Öffnen eines Fensters oder Höherstellen der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden).

1.6 Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt steht. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden kann.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.
- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht zu dicht an das Bedienfeld, da die Hitze das Gerät beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Geräteboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Bedecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die schmelzen könnten.
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit passender Form und korrektem Durchmesser, um unbeabsichtigtes Kippen oder Verschütten zu vermeiden. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

1.7 Deckel

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Deckel vor.
- Reinigen Sie den Deckel regelmäßig.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn Spritzer an der Oberfläche festzustellen sind.
- Schließen Sie den Deckel nicht, bevor das Kochfeld und der Backofen vollständig abgekühlt sind.
- Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden.

1.8 Reinigung und Pflege

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers. Achten Sie darauf, dass das Spray nicht auf die Heizelemente und den Thermostatsensor (falls vorhanden) gelangt.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

1.9 Kundendienstzentrum

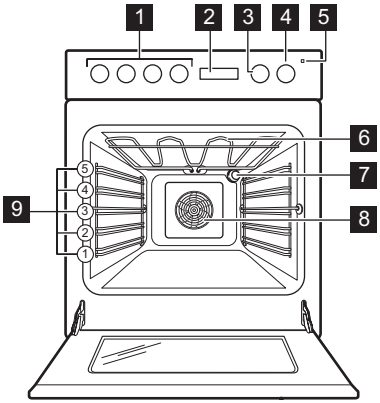
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

1.10 Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

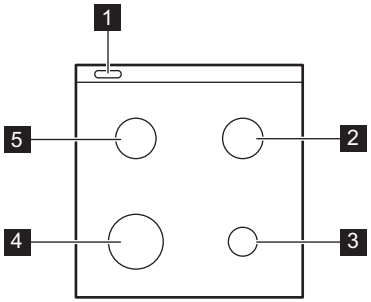
2. GERÄTEBESCHREIBUNG

2.1 Allgemeine Übersicht



1 Kochfeld-Einstellknöpfe
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Backofen-Einstellknopf
4 Temperaturwahlknopf
5 Temperaturanzeige
6 Heizelement
7 Backofenlampe
8 Ventilator und Heizelement
9 Einschubebenen

2.2 Kochfeldanordnung



1 Dampfauslass
2 Normalbrenner
3 Hilfsbrenner
4 Starkbrenner
5 Normalbrenner

2.3 Zubehör

- **Rost**

  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**

  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Fettpfanne**

  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Schublade**

  Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

3.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).

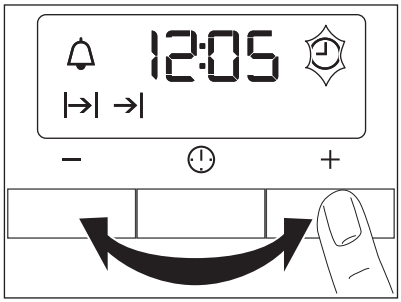
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

3.2 Einstellen der Uhrzeit

Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige.
Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis die Uhranzeige zu blinken beginnt. Die Funktionen „Dauer“ und „Ende“ dürfen nicht gleichzeitig eingestellt werden.

3.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer als sonst werden. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

4. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

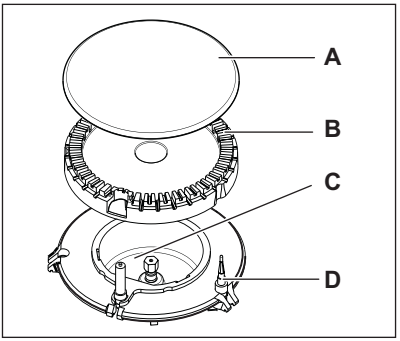
4.1 Zünden der Brenner

WARNUNG!
Beim Umgang mit offenem Feuer in der Küche ist äußerste Vorsicht geboten. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Zünden Sie den Brenner immer vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs.

1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn auf die höchste Stufe . Wenn Sie den Knopf drücken, schaltet sich der Funkengenerator automatisch ein.
2. Halten Sie den Einstellknopf etwa 10 Sekunden gedrückt. Dadurch wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel richtig sitzen.



A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Zündkerze
D) Thermoelement

WARNUNG!
Zündet der Brenner nicht innerhalb von 10 Sekunden, lassen Sie den Knopf los und drehen Sie ihn in die Position „Aus“. Warten Sie 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Sie können den Brenner auch ohne elektrische Zündvorrichtungen anzünden (z. B. wenn der Herd nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist). Führen Sie dazu die Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den Knopf 10 Sekunden lang und drehen Sie ihn auf die höchste Stufe.

Erlischt die Gasflamme versehentlich, drehen Sie den Knopf in die Position „Aus“. Warten Sie 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

4.2 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf auf das Symbol **0** .

WARNUNG!
Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner herunternehmen, drehen Sie die Flamme herunter, oder schalten Sie den Brenner ganz aus.

5. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Energeinsparungen

- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.

WARNUNG!
Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	160 - 240 mm
Normalbrenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 160 mm

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

6. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

WARNUNG!
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

WARNUNG!
Für die Reinigung keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und -kronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie ggf. hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

7. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

7.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

7.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

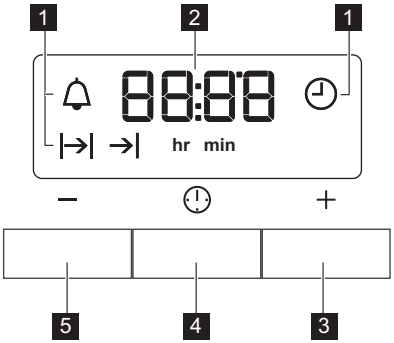
1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf eine Temperatur.
   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

7.3 Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Das gesamte Grillelement ist eingeschaltet.
	Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenem Obst und Gemüse, wie Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.

8. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

8.1 Elektronischer Programmspeicher



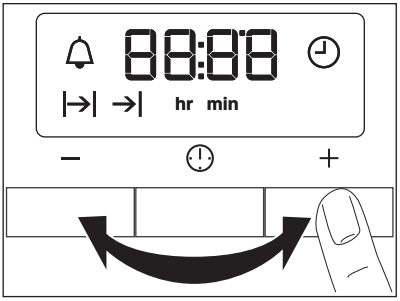
1 Funktionsanzeigen
2 Zeitanzeige
3 Taste +
4 Auswahltaste
5 Taste -

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
|→|	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→|	Ende	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät.

Mit den Funktionen Dauer und Ende können Sie festlegen, wann sich das Gerät ein- und ausschalten soll. Legen Sie zuerst die Dauer und dann das Ende fest.

8.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die gewünschte Temperatur für die eingestellte „Dauer“ |→| und das eingestellte „Ende“ →| ein. Für den Kurzzeitwecker ist diese Einstellung nicht erforderlich.
2. Drücken Sie mehrmals die Auswahltaste, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion im Display blinkt.



3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.

   Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

   Bei den Funktionen „Dauer“ |→| und „Ende“ →| wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.
4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position „Aus“.

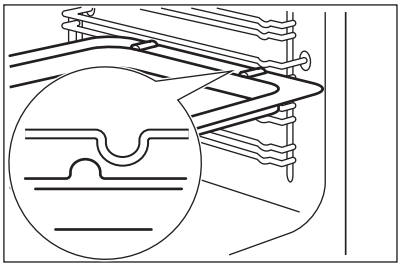
8.3 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt.
   Die Uhrfunktion schaltet sich nach einigen Sekunden aus.

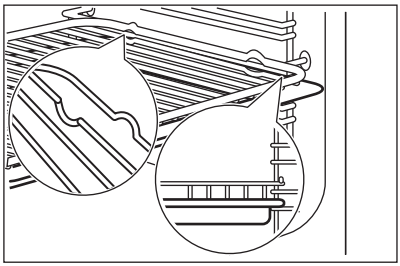
9. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen des Backofenzubehörs



Die Brat- und Fettpfanne und der Rost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



Brat- und Fettpfanne und Rost zusammen einsetzen
Legen Sie den Rost auf die Brat- und Fettpfanne. Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

VORSICHT!
Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

10.1 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

10.2 Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.3 Heißluft mit Ringheizkörper

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 **1)**	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	170-180 **1)**	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	2 - 3	160	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Streuselkuchen (trocken)	3	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) **1)**	3	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	160 - 170	40 - 80

1) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätz-chen	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	170 - 180 **1)**	20 - 30
Brötchen	3	160 **1)**	10 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	3	150 **1)**	20 - 35

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Überbackene Baguettes	1	160 - 170 **1)**	15 - 30
Gefülltes Gemüse	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	2/4	160 - 180 **1)**	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Mürbeteigplätz-chen	2/4	150 - 160	20 - 40

Backware	Einschubebene 2 Ebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	2/4	140	25 - 45
Rührteigplätzchen	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	2/4	80 - 100	130 - 170
Makronen	2/4	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	2/4	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	2/4	170 - 180 **1)**	30 - 50
Brötchen	2/4	180 **1)**	25 - 40
Small cakes (20 pro Blech)	2/4	150 **1)**	20 - 40

1) Backofen vorheizen

10.4 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	160 - 180	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 **1)**	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	190 - 210 **1)**	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	1 - 2	180	60 - 90
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Käsekuchen	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hefezopf/Hefekranz	2	170 - 190	40 - 50

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Christstollen	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brot (Roggenbrot): **1.** Erster Teil des Backvorgangs. **2.** Zweiter Teil des Backvorgangs.	1 - 2	**1.** 230 1) **2.** 160 - 180 1)	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 180	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2)	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	170 - 190	40 - 60
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (mit viel Belag) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (dünner Boden)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Ungesäuertes Brot	1	230 - 250	10 - 15
Wähen (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	170 - 190	20 - 30
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Makronen	3	120 - 130	30 - 60
Hefekleingebäck	3	170 - 190	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Brötchen	3	190 - 210 **1)**	10 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	3 - 4	170 **1)**	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Gemüsegratin	1	180 - 200 **1)**	15 - 30
Überbackene Baguettes	1	200 - 220 **1)**	15 - 30
Süße Aufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Gefülltes Gemüse	1	180 - 200	40 - 60

1) Backofen vorheizen

10.5 Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden) **1)**	1 - 2	200 - 230 **2)**	10 - 20
Pizza (mit viel Belag) **1)**	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Obsttörtchen	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinatquiche	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (Herzhafte Torte)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Käsekuchen	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2 - 3	230 - 250 **2)**	10 - 20
Blätterteigquiche	2 - 3	160 - 180 **2)**	45 - 55

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Flammkuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Tiefes Blech benutzen

2) Backofen vorheizen

10.6 Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

10.7 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	230 - 250 1)	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	220 - 230	8 - 10
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	200 - 220	10 - 12

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Kalbsbraten[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) im geschlossenen Bräter

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirsch-keule	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	220 - 250	20 - 40
Hähnchenhälf-te	je 400 - 500 g	1	220 - 250	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Ganzer Fisch	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 Braten mit Heißluft Grillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	170 - 180	8 - 10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Grillen

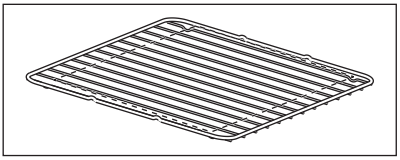
Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.

Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



Grillen

Grillgut	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Burgers	4	max **1)**	9 - 15	8 - 13
Schweinefilet	4	max	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	max	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max **1)**	1 - 4	1 - 4
Überbackener Toast	4	max	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen

10.10 Dörren

Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.

Für beste Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.11 Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.

Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene. von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen, 1400 g	60	60	-

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

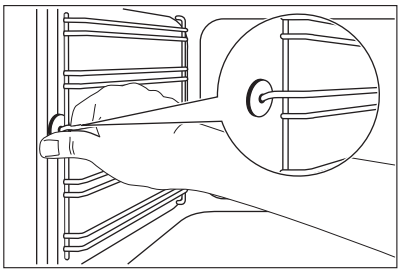
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf dieselbe Weise.

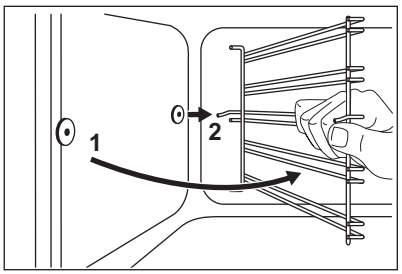
11.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!

VORSICHT!
Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Installation kann die Emaille beschädigen.

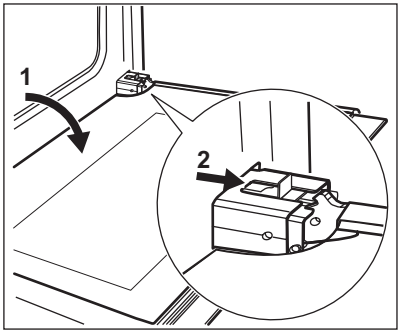
11.2 Reinigen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

WARNUNG!
Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

WARNUNG!
Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

Aushängen der Tür:



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.

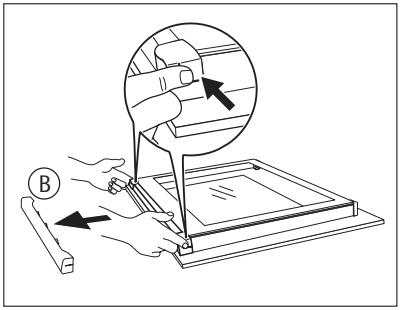
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

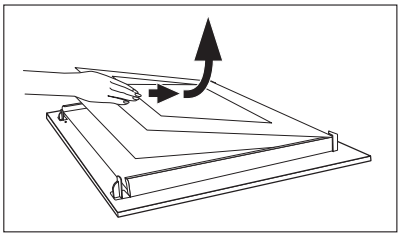
11.3 Backofenglasscheiben

Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser



1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben.

Um die Glasscheiben wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.

VORSICHT!
Die herausnehmbaren Glasscheiben besitzen eine Markierung auf einer Seite. Achten Sie darauf, dass sich diese Markierung in der oberen linken Ecke befindet.

11.4 Backofenlampe

WARNUNG!
Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.

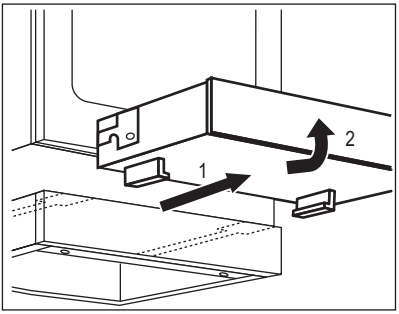
   Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.

   Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

11.5 Herausnehmen der Schublade

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

Einsetzen der Schublade

1. Setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.

WARNUNG!
In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

12. WAS TUN, WENN …

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind.
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Es gibt keine elektrische Stromversorgung.	Prüfen Sie die Sicherung der Hausinstallation.
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Stellen Sie sicher, dass Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	Speisereste an der Brennerkrone.	Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Ofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

13. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	74 Liter

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass 1/100 mm
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Starkbrenner	42
Gasklasse	II2E+3+

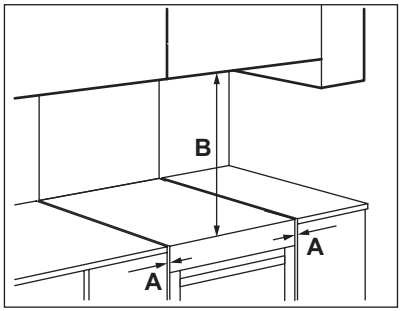
Gasversorgung	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Gasbrenner

TYP	NORMAL-LEISTUNG	NORMALLEISTUNG			
		ERDGAS G20 (2E+) 20 mbar		LPG-Flüssiggas (Butan/Propan) G30 (3+) 28-30 mbar	
	kW	Inj. 1/100 mm	G20 20 mbar	Inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar
			m³/Std.		g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	70	0.095	50	73
Normal-brenner	1.9 (Erdgas) 2.0 (LPG-Flüssiggas)	96	0.181	71	145
Starkbren-ner	3.0 (Erdgas) 2.9 (LPG-Flüssiggas)	121	0.286	88	211

13.1 Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmes-sungen	mm
A	2
B	685

13.2 Gasanschluss

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können.

13.3 Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr

Wenn der Anschluss über den gesamten Bereich hinweg leicht geprüft werden kann, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Das flexible Rohr muss mit Rohrschellen fest montiert werden.
Montage: Verwenden Sie den Rohrhalter. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

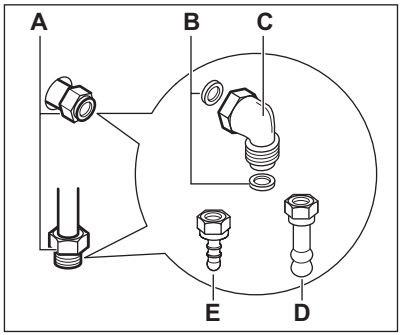
– Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
– Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
– Korrosion der Rohrschellen,
– Ablauf des Verfalldatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

Die Gasanschlussrampe befindet sich auf der Rückseite des Bedienfelds.

WARNUNG!
Ziehen Sie vor dem Gasanschluss den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schließen Sie das Hauptventil der Gasversorgung.



A) Gasanschluss (nur ein Anschluss passt für das Gerät)
B) Dichtung
C) Verstellbares Anschlussstück
D) Erdgasrohrhalter
E) LPG-Gasrohrhalter

Das Gerät ist für Standardgas eingestellt. Wählen Sie einen Rohrhalter aus der Liste, um die Einstellung zu ändern. Verwenden Sie stets den Dichtungsring.

13.4 Umstellen auf eine andere Gasart

WARNUNG!
Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Erdgas vorgesehen.
Mit den geeigneten Düsen kann das Gerät auch mit Flüssiggas betrieben werden.

WARNUNG!
Bevor Sie die Düsen austauschen, stellen Sie sicher, das sich die Einstellknöpfe in der Aus-Position befinden und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Es besteht Verletzungsgefahr.

13.5 Austauschen der Düsen

1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen.
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

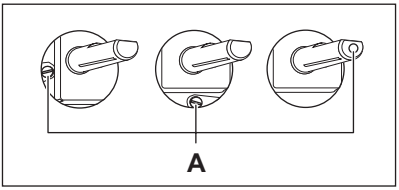
Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

13.6 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.

4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube (A) ein.

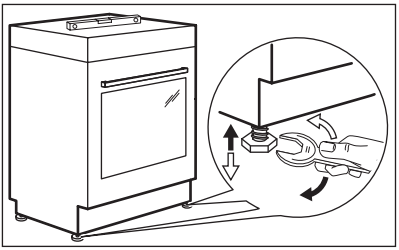


- Wenn Sie von Erdgas zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

13.7 Ausrichten

Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Kochfelds auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.



13.8 Kippschutz

VORSICHT!
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

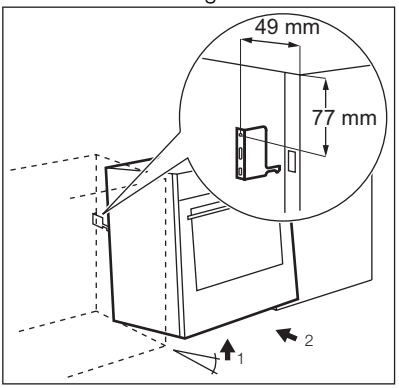
Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 49 mm zur Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken und rechten Seite der Rückwand.

Das Gerät wird mit dem linken Befestigungsteil geliefert. Das rechte Befestigungsteil erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort.

Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit der Herd mittig steht.

Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.



13.9 Elektrischer Anschluss

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund von Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop

892950231-B-242012

CE